

Streifalm®

Après Ski & Restaurant

Kitzbühel

essen / trinken / feiern

Frühling/Sommer/Herbst 2017





Herzlich Willkommen in der Streifalm

Vielen Dank für Ihre Anfrage und Ihr Interesse eine Veranstaltung in der Streifalm zu organisieren. Es würde uns sehr freuen, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen zu dürfen.

Für diesen besonderen Abend, ob

- Geburtstagsfeier
- Firmenfeier
- Hüttenabend
- Hochzeiten
- Firmen-Präsentation oder
- sonstige Events

können wir Ihnen die perfekten Rahmenbedingungen anbieten.

Anbei haben wir einige Vorschläge für Sie zusammengestellt.

Auf Wunsch erstellen wir Ihnen natürlich ein ganz individuelles Angebot – passend zu Ihrer Veranstaltung bzw. zur Ihrem Thema.

Gerne sind wir Ihnen behilflich bei der Organisation von:

- Blumenschmuck / Dekoration
- Live-Musik
- DJ
- Technik
- Rahmenprogramm
- Security
- usw.



Aperitif ~ Empfehlung:

Streifalm Hugo	5.90
Prosecco 0,1l	4.90
Prosecco rosé 0,1l	4.90
Prosecco mit Hollunderblütensirup	5.30
Prosecco Aperol	6.40
Stiegl Bier 0,3	3.90
Hefe 0,3 (Luitpold)	4.50
Perrier-Jouet Grand brut	89.00
Moet Chandon 0,7l	105.00
Veuve Cliquot 0,7l	105.00
Ruinart Rose 0,7l	135.00
(Grossflaschen auf Anfrage)	

Weinempfehlung:

Gerne senden wir Ihnen unsere
Wein- und Champagnerkarte zur Ansicht zu!



**Gerne können Sie den Aperitif auf unserer
Terrasse einnehmen.**

Ob Bier, Prosecco oder ein Glas Champagner – so beginnt ein
entspannter Abend in der Streifalm



**Kleines und feines zum Aperitif:
(Preise pro Person)**

Tomaten-Mozzarella Sticks	€ 2.30
Grissini Sticks mit Schinkenspeck	€ 2.70
Frische Feigen oder Dörripflaumen im Speckmantel	€ 2.70
Bruscetta mit Tomatenconcassé	€ 2.40
Karotten – Orangensüppchen	€ 2.90
Melone mit Rohschinken	€ 3.10
Steinpilztarte mit Schnittlauchcreme	€ 3.70

Streifalm Welcome Pauschale:

Empfang auf unserer Sonnenterrasse – dort begrüßen wir Sie
mit Bier, Prosecco und alkoholfreien Getränken.

Dazu servieren wir Melone mit Rohschinken
und Tomaten-Mozzarella Sticks

€ 9.60



Menü 1: Streifalm Klassiker
Sommersaison 2017

Gedeck

Rindsuppe mit Kräuterfrittaten

Streifalm Zwiebelrostbraten
(rosa gebratenes Beiriedsteak)
auf Gemüsegröstel

Kaiserschmarren
mit Zwetschkenröster

€ 35.90



Menü 2: Streifalm Schmankerlpfanne
Sommersaison 2017

Gedeck

Preßknödelsuppe

Geschmorte Lammhaxerl, Backhendl
und Rindsbackerl
und Mini –Nürnbergger Würstchen
serviert mit Bayrischkraut
und Kartoffel-Vogerlsalat

Moosbeernocken mit Vanilleeis

€ 35.60



Menü 3: Fondue
Sommersaison 2017

Gedeck

Frische Sommersalate mit Sprossen,
Brotcroutons und Schnittlauchdressing

Fondue Chinoise (Suppe)
mit Kalbfleisch, Rindfleisch, Putenfleisch
mit verschiedenen Saucen und Pommes Frites

Im Anschluss servieren wir die Consommé
mit Sherry

Sauerrahm-Creme Bruleé mit
Himbeersorbet

€ 42.60
ohne Salat € 38.90



Menü 4:
Sommersaison 2017

Gedeck

Vogelssalat mit Ei,
Speckkrusteln und Croutons

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

gebackene Apfelradl
mit Vanilleeis

€ 34.60



Menü 5:
Sommersaison 2017

Gedeck

Kartoffelschaumsuppe mit gebratenen Pilzen

Gemischte Pfannen mit Käsespätzle
und Tiroler Gröstel
mit Blattsalat serviert

hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanilleeis

€ 28.90



Menü 6:
Sommersaison 2017

Gedeck

Millefeuille vom Bachsaibling mit seinem Kaviar,
Wasabi und Koriander

Basilikumsuppe mit pochiertem
Wachtelei und Radieschensprossen

gefüllte Maispouladenbrust (Kräuter und Trüffel)
auf jungen Blattspinat, Kartoffel-Lauch-Roulade
an Rotwein-Kirschsoße

Erdbeer-Himbeertörtchen mit Basilikum und Balsamico

€ 53.00

ohne Vorspeise € 41.00

ohne Suppe € 46.50



Barbecue Grill

Sommersaison 2017

Gerne organisieren wir Ihnen Ihr individuelles Barbecue:

Salate:

Blattsalate, Tomatensalat, Kartoffelsalat, Krautsalat,
Gurkensalat, Artischockensalat, Zucchiniensalat, Cous Cous,
Nudelsalat mit rotem Curry, Meeresfrüchtesalat

Beilagen:

Ofenkartoffeln, Maiskolben, Mediterranes Gemüse,
Wokgemüse mit Sesam, Steakkartoffeln, Schafkäse in der Folie

Fisch:

Lachs, Garnelen, Butterfisch, Sardinen

Würstel:

Mini-Frankfurter, Rostbratwürstel

Fleisch:

Putenbrust, Schweineschopf, Spare -Ribs, Roastbeef
Lammkotelette, Spanferkel, Rinderfilet

Saucen:

Cocktailsauce, Knoblauchsauce, Currysauce, Chilisauce,
Kräutersauce, Barbecue Sauce

€ 30.00 - € 49.00 pro Person
ab 40 Personen

Je nach Ihrer persönlichen Auswahl erstellen wir Ihnen
ein individuelles Angebot.

Gerne können Sie unsere Menüvorschläge
Ihren Wünschen entsprechend - abändern.

Unser Küchenchef Herr Peter Russek
erstellt mit Ihnen auf Wunsch
ein individuelles Menü

